Pire sa Ĺˇampinjonima

Ovo socno predjelo ce vas oraspoloziti i ostaviti utisak na vas..

1 Skuvati krompir u slanoj vodi i zatim sa malo mleka i maslaca napraviti pire

2 .

3

4 U toku pripremanja pirea dodati i jednu kaÅ¡iku instant palente i jaje.

5

6

7 Masu pobiberiti i oblikovati kupice, pa na njima napraviti udubljenja sa gornje strane.

8

9

10 U udubljenja staviti malo maslaca i perÅ¡una i prekriti Å¡ampinjonima.

Sastojci:

krompira	1 kg
mleka	40 ml
maslaca	50 g
soli	malo
jaje	1
sampinjona	10
brasna za palentu	1 kasika
seckanog persuna	malo
mlevenog bibera	malo

11

12

13 PeÄ‡i u podmazanom plehu u rerni na 180 stepeni oko 10 minuta.

Napomena:

Sluziti toplo.